CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL CAFÉ-RESTAURANT

Mise à jour le : 16/06/2024
Selon arrêté du 19/10/2023 portant création du diplôme
J.O. du 15/11/2023
RNCP : 38424 Date de publication : 21.12.2023
Organisme certificateur : Éducation Nationale

PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ :

Tout public âgé de 16 à 29 ans révolus. L'âge peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème.
Statut de salarié sous contrat d'apprentissage.

DÉLAI D'ACCÈS :

Quand puis-je entrer en formation ? Après validation des missions par le conseiller GRC et sous réserve de Signature d'un contrat d'apprentissage au plus tard le 30/09 de l'année en cours.
Quand débutent les cours ? Dès septembre de l'année en cours.

CANDIDATURE :

Faire une pré-inscription via le site internet du C2M.

COÛT DE LA FORMATION :

Formation gratuite et rémunérée pour l'apprenant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Frais d'inscription 17€ par an, soit 34€.
Tenue et / ou équipement professionnel OFFERT. Un achat complémentaire peut-être demandé.

LIEU DE FORMATION :

C2M – Campus des Métiers de Marzy -
21 rue des Carrières – 58180 MARZY

RYTHME D'ALTERNANCE ET DURÉE

Formation de 2 ans, pour une durée totale de 800 h à raison d'en moyenne 1 semaine au C2M et 2 semaines en entreprise.

LES + DU C2M :

Les formateurs du campus sont des experts de leur domaine : chefs d'entreprise, manageur, années d'expérience en tant qu'acheteur et vendeur, commercial, etc…

Une aide au recrutement : nos conseiller relations jeunes et entreprises sont à la disposition du/de la futur(e) apprenti(e) pour l'accompagner dans ses démarches (rédaction CV et LM / ciblage entreprises, préparation aux entretiens, etc …).
Votre contact privilégié : **Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20**

Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur des bénéficiaires, des familles et des entreprises.
La formation est accessible au public en situation de handicap.
Votre contact privilégié : **Alexandra KAUSCH : 03 86 60 99 43**

Une formation gratuite et rémunérée via un contrat d'apprentissage

Internat et restauration sur place

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Le/la titulaire du CAP CS HCR contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère, il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et contribue au fonctionnement de l'entreprise. Ses principales activités sont l'organisation de prestations, l'accueil, la commercialisation, et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il est capable également d'assurer l'entretien des chambres et parties communes d'un hôtel, de préparer et servir des petits-déjeuners.

COMPÉTENCES VISÉES :

- Être organisé et dynamique
- Avoir le sens du contact
- Avoir une présentation soignée
- Savoir travailler en équipe
- Adaptation aux contraintes horaires

ACTIVITÉS ET PROJETS TYPES EN ENTREPRISE :

- Assurer un service complet de l'arrivée au départ du client
- Participer à l'approvisionnement, l'entretien, la mise en place et l'encaissement
- Assurer le bien-être du client dans le respect de l'environnement
- Accueillir la clientèle, prendre en charge et suivre le client dans le milieu hôtelier
- Contribuer à la commercialisation des prestations

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Évaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- 1 examen blanc (évaluation sommative) 2ème année
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale et la moyenne dans le domaine professionnel sont supérieures ou égales à 10/20

CONTENU DE LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Organisation des prestations en HCR
- Accueil, services et commercialisation en HCR
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée
- Réalisation du « chef d'œuvre »

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire/Géographie/EMC
- Mathématiques - Physique - Chimie
- Prévention Sécurité Environnement
- Education physique et sportive
- Anglais

POURSUITES ET DÉBOUCHÉS :

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Arts du Service (proposé au C2M)
- MC Sommellerie
- BAC PRO Commercialisation et Services en Restaurant

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Employé de restaurant
- Serveur
- Commis de salle
- Employé d'étage

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

Alternance de travaux pratiques en atelier, de mises en situations professionnelles, d'études de cas et d'apports théoriques.

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- Laboratoires/Ateliers équipés des matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur / Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques